

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شاهرود

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان شاهرود مرکز بهداشتی و درمانی

نام متصدی:	تعداد کارگر:	نوع کسب:
نشانی محل:		شماره پرونده:

فرم آئین نامه مقررات بهداشتی رستوران - چلوکبابی - سلف سرویس - تالار پذیرائی - کافه قنادی - امثال آنها

تاریخ بازدید: اول دوم سوم مطابقت با آئین نامه عدم مطابقت با آئین نامه

ردیف	تاریخ بازدید	تاریخ دوم	تاریخ اول	مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۳۴				ماده ۱۹	سقف باید صاف حتی الامکان مسطح بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۳۵				ماده ۲۰	پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و بزرگ روشن باشد. وضع درها و پنجره ها باید دارای شرفه زیر باشد. الف) درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و رنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد. ب) پنجره باز شو باید مجهز به نوری سالم و مناسب باشد یعنی که از ورود حشرات به داخل امکان جلوگیری نماید. ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به نوری سالم و مناسب و همچنین فتره دار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
۳۶				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۳۷				ماده ۲۲	کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری ا و در مورد هتل ها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه ا و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۳۸				تبصره	هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب بساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع میباشد.
۳۹				ماده ۲۳	وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و مناسب باشد.
۴۰				ماده ۲۴	وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و مناسب باشد.
۴۱				نیمه	دستشویی ها باید مجهز به مبایون ا تر جحاً صابون مایع ا و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زبانه دان در کنار دستشویی الزامیست.
۴۲				ماده ۲۵	برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجرب به شیر آب گرم و سرد و با شرفه لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز شرح ذیل وجود داشته باشد. ۱-۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۲-۶-۲۵ نفر باران هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۲۵ نفر از هر کدام ۲ دستگاه ۳-۶-۵۵ نفر باران هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه ۴-۶-۱۱۵ نفر باران هر ۳۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه ۵-۶-۲۶۶ نفر باران هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه ۶-۶-۲۶۶ نفر باران هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشویی
۴۳				نیمه	وجود توالت و دستشویی شرح معاد ماده ۳۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباریست.

ردیف	بارده سوم	بارده دوم	بارده اول	سواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۲۴				ماده ۲۶	حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۲۲، ۲۳، ۲۴، ۲۷، ۲۸ و ۲۹ این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه نوبات و دستبونی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اجناس و بهسورت گاملاً جدا و مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد . ۱-۵-۱ نفر کارگر ۱ دستگاه ۲-۲۰ نفر بازار، هر ۵ نفر ۱ دستگاه ۲۰۰ نفر ۴ دستگاه ۳-۳۱-۵۰ نفر بازار، هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه) ۴-۵۱-۱۰۰ نفر بازار، هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه) ۵-از ۱۰۰ نفر کارگر بالا بازار، هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه
۲۵				ماده ۲۷	دستگاه سوخت و هر نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد .
۲۶				نیمه ۱	نسب هود با ابعاد مناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش یا قدرت مکش کافی بالای دستگاه بخت اتری است .
۲۷				ماده ۲۸	محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل بخت و مجرا و مستقل از آن باشد .
۲۸				ماده ۲۹	ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرتبه ای شستشو آبخشی یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود .
۲۹				نیمه ۱	تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد .
۳۰				نیمه ۲	هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد .
۳۱				نیمه ۳	در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی ظروف پس از شستشو در محل مناسب افسه تجهیز به آب چکان و بندو ناستفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در فضا مخصوص ظروف نگهداری شود .
۳۲				ماده ۳۰	فضه و سرین و کتفه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد .
۳۳				ماده ۳۱	پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد .
۳۴				نیمه ۱	میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار میرود باید فاقد هرگونه کتفو یا فسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد .
۳۵				ماده ۳۲	سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار مشتریان گذارده میشود باید در محل مخصوص تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گذردن آبخشی و سیرف گردد .
۳۶				ماده ۳۳	انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۲۸ لغایت ۳۰ این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد .
۳۷				نیمه ۱	انبار مواد غذایی باید نحو مطلوب بهمه و عمران حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
۳۸				نیمه ۲	انبار آرد و شکر باید مطابق نشانه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل شود .
۳۹				نیمه ۳	فضه بندی و ایالت گذاری در انبار نحو مطلوب و مناسب انجام شود .
۴۰				ماده ۳۴	کنیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سرد خانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید .
۴۱				نیمه ۱	یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد .
۴۲				ماده ۳۵	فرار دادن مواد غذایی یخنده و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد .
۴۳				ماده ۳۶	عروضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ ، کباب ، آش ، غذاهای یخنده ، غذاهای فاسد شدنی ، شربت آلات و نوشیدنیهای دانه ترشجات و شور و خیار شور ، شیرینیجات ، انواع نعلبات و خشکبار و آجیل فته و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است .
۴۴				ماده ۳۷	تجهیز مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همسته هوای داخل اماکن سالم ، تازه ، کافی و عاری از بو باشد .
۴۵				ماده ۳۸	در قبیل گرمها حداکثر درجه حرارت داخل اماکن بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد .
۴۶				ماده ۳۹	شدت رطوبتانی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس ، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس ، مطبوعی ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس ، مطبوعی فرآوری و تولید بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو ، سردر ، راهکن ، نوبات ، دستبونی ، و حمامها باید بر ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد .

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شاهرود

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان شاهرود مرکز بهداشتی و درمانی

نام متصدی: _____ تعداد کارگر: _____ نوع کسب: _____
 نشانی محل: _____ شماره پرونده: _____

فرم آئین نامه مقررات بهداشتی رستوران - چلوکبابی - سلف سرویس - تالار پذیرائی - کافه قنادی - امثال آنها

تاریخ بازدید: / / اول دوم سوم
 مطابقت با آئین نامه عدم مطابقت با آئین نامه

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۶۷				ماده ۴۰	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیشبینیهای لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران به عمل آید.
۶۸				ماده ۲۲	زیانه دان درپوش دار رنگ نزن قابل شستشو. قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۶۹				نیمره	زیانه دان باید مجهز به کیسه ریاله و در محلی مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۷۰				ماده ۴۳	سگ، پشه و سایر حشرات سگ، گربه و موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.
۷۱				نیمره	وجود سگ نگهدارنده در کارخانجات و محلهای مشابه، مشروط بر اینکه به هیچ وجه با محیطهای تهیه، تولید، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمتها در ارتباط و تماس نباشد بلا مانع است.
۷۲				ماده ۴۴	نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
۷۳				ماده ۴۶	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشویی و امثال آن ممنوع میباشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آئین نامه.
۷۴				نیمره	در رستورانها و بنایخانه های سنتی، حوضچه های آب نما نظری طراحی کردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای مشتریان و اشتغال آنها فراهم نگردد.
۷۵				ماده ۴۷	نگهداری هرگونه وسایل غذایی و مستعمل و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و سایرعات در محل کار ممنوع است.
۷۶				ماده ۶۶	ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد: ۱- ظروف شستنی باید تمیز بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد. ۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار میروند باید سالم، صاف و بدون رنگ زدگی باشند. ۳- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و بر حسب ضرورت ضد عفونی گردیده و در وینتر یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.
۷۷				ماده ۶۷	استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع میباشد: ۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد. ۲- گوشت کوب و فاشق چوبی و سربس. ۳- قندان بدون درپوش مناسب. ۴- ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها. ۵- هر نوع ظروف و ابزار که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی میشود.
۷۸				ماده ۶۸	جنس و مشخصات ظروف، وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوراکی، آشپزخانه، آرایش و بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد بکار میروند باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
۷۹				ماده ۶۹	مواد غذایی مانند سستی، آبپوده، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه با غیر بازیافتی و مرغوب و حتی الامکان نیز به پدیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه میگردد.

نسخه اول مخصوص مراجع قضایی - نسخه دوم مخصوص متصدی مکان کسب - نسخه سوم مخصوص پیگیری واقدامات لازم - نسخه چهارم مخصوص بانکی

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد	متن مواد آئین نامه
۸۰				شماره	آندسته از مواد غذایی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معیبر بهداشتی تهیه و بطرف مجاز دیگر بسته بندی و عرضه میشود از شمول ماده مذکور مستثنی میباشند .
۸۱				ماده ۷۰	سطح میرها باید صاف - تمیز - سالم - بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد .
۸۲				ماده ۷۱	صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد .
۸۳				ماده ۷۵	استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاندنهای بازمانی و کاندنهایکه تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است .
۸۴				ماده ۷۶	جعبه های مقواتی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع باز بافتنی نباشند .
۸۵				ماده ۷۷	تروف خمیر گیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد . نصب شیر آب بالای ترف خمیر گیری لازم است .
۸۶				شماره	کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردن استفاده گردد .
۸۷				ماده ۷۸	برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان ، مواد پروتئینی ، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان ، کله و پاچه و آلاش خوراکی دام ، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصر از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود .
۸۸				ماده ۷۹	برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به صرف میرسد انواع نان ، شیرینیجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک مخلوط و مناسب ، تمیز و بهداشتی استفاده شود .
۸۹				ماده ۸۰	برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهائی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی ، حیوانات ، قملات ، میوه جات و سبزیجات باید صرفاً از وسائط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود .
۹۰				ماده ۸۱	کلمه افرادی که در وسائط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق الذکر یا جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده ۲ این آئین نامه در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و نمره های ذیل آن میباشند .
۹۱				ماده ۸۲	ساحبان وسائط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند .
۹۲				شماره	حمل و نقل هر نوع اتالی غیر از مواد غذایی توسط وسائط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد .
۹۳				ماده ۸۳	حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آئین نامه توسط وسائط نقلیه غیر مجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه ، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد .
۹۴				ماده ۸۴	استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینیجات ، خرما ، خیار شور ، قندعات پسیر ، حلوا و امثال آنها الزامیست .

بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	بازدیدها
			مشخصات بازدید و تأیید کنندگان
			نام و نام خانوادگی و امضا ، بازرسی بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضا ، مسئول بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضا ، مسئول بهداشت محل